PRODUTOS SKYMSEN®
SE É SKYMSEN, PODE CONFIAR.

METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.
Fone: +55 (0__)47 255 2000 - Fax: +55 (0__)47 255 2020
Rua: Anita Garibaldi, nº 262 - Bairro: São Luiz - CP: 52
CEP: 88351-410 - Brusque - Santa Catarina - Brasil
E-mail: siemsen@zaz.com.br

(0xx)47 255 2000
LINHA DIRETA
SIEMSEN

E-mail : comercial@siemsen.com.br
HomePage: www.siemsen.com.br

- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

Manual do Usuário

METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA COZINHAS INDUSTRIAIS

PRODUTOS SKYMSEN®

SE É SKYMSEN, PODE CONFIAR.

FRITADEIRA A GÁS

Modelo: FSG-46

18280.0 - MAIO/2002

LIMPEZA DO EQUIPAMENTO

A troca do óleo deve acontecer quando o mesmo estiver sujo, o que dependerá da quantidade de frituras feitas diariamente.

Ao trocar o óleo é aconselhável fazer a limpeza do tanque para eliminar todas as impurezas acumuladas durante o uso.

Ver o item ***"Limpeza do Tanque".***

POSSÍVEIS IRREGULARIDADES

Antes de chamar o assistente técnico, realize as seguintes operações:

Se o piloto não acende:

** Verifique se o registro do gás está aberto;*

Observe se a centelha está acontecendo nos furos de saída de gás do piloto:

** Verifique se o botijão de gás não está vazio;*

** Verifique se o botão de regulagem da chama piloto está ligado.*

Se o ignitor não está centelhando:

** Verifique se o cabo do piezzo está conectado no ignitor; Verifique a distância entre o eletrodo do ignitor e os furos de saída de gás.*

Se os queimadores não acendem:

** Observe se o termostato está regulado adequadamente;*

** Verifique se os fios da válvula solenóide estão conectados;*

** Verifique se o botijão de gás não está vazio;*

** Verifique se o cabo de força está conectado na tomada.*

Se existe vazamento de água ou óleo:

** Verifique se os registros estão bem fechados.*

Se o problema persistir e/ou tiver dúvidas sobre algum procedimento, entre em contato com nossa assistência técnica. Estamos a sua disposição.

ÍNDICE

RECEBIMENTO ____ **01**

DESEMBALAGEM ____ **01**

IMPORTANTE: Leia atentamento antes de instalar o fritador.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ____ **02**
- **Posicionamento** ____ **03**
- **Circuito de Gás** ____ **03**
- **Circuito Elétrico** ____ **03**

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO ____ **04**
- **Limpeza do Tanque** ____ **05**
- **Abastecimento do Tanque** ____ **05**
- **Início do Funcionamento** ____ **06**

LIMPEZA DO EQUIPAMENTO ____ **07**

POSSÍVEIS IRREGULARIDADES ____ **07**

RECEBIMENTO

Recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria durante o transporte, tais como:

- Quebra ou amassamento de peças;
- Falta de peças;
- Penetração de água e outros líquidos.

Qualquer avaria durante o transporte deve ser comunicada ao transportador e à fábrica.

DESEMBALAGEM

Com o auxílio de um pé de cabra, soltar os sarrafos que envolvem a embalagem.

Após a retirada da embalagem, efetuar uma inspeção visual, para verificar possíveis danos durante o transporte.

IMPORTANTE: LEIA ATENTAMENTE ANTES DE INSTALAR O FRITADOR

A Siemsen não poderá ser responsabilizada por qualquer dano material ou pessoal decorrente da inobservância de qualquer instrução apresentada neste manual. As potências e outros dados necessários para a instalação estão disponíveis nas tabelas da seção **Características Técnicas** deste manual.

O equipamento só deverá ser instalado dentro das normas estabelecidas neste manual.

A voltagem do equipamento não é conversível. **Não tente mudar a voltagem do equipamento.**

O equipamento deve ser conectado a um ponto de aterramento elétrico. E aconselhável que o equipamento seja instalado sob uma coifa de exaustão para eliminar do ambiente os vapores formados durante a operação do equipamento.

A temperatura do óleo não deve ultrapassar l80"C, pois acima desta temperatura o calor provoca a queima do óleo, formando substâncias prejudiciais à saúde, além de não ser recomendado para nenhum tipo de fritura.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

INÍCIO DO FUNCIONAMENTO:

Obs.: Somente iniciar o aquecimento estando o tanque abastecidocom água/óleo ou água para limpeza.

** Verifique as instalações elétricas e de gás;*
** Verifique se a grade de retenção de impurezas está posicionada sobre os tubos do trocador de calor do tanque;*
** Verifique se o termostato esta na posição "O" (desligado);*
** Coloque o registro geral de gás na posição aberto;*
** Coloque o botão de regulagem da chama piloto na posição aberto;*
** Pressione o botão para acendimento da chama piloto;*
** Verifique se está acionada a chama piloto (abra a porta frontal de acesso aos queimadores);*
** Posicione o botão do termostato na temperatura desejada de trabalho;*
** Verifique se os três tubos de fogo estão acesos.*

Importante: Nunca ultrapasse* 180ºC, *pois acima desta temperatura o calor provoca a queima do óleo, além de não ser recomendado para nenhum tipo de fritura.

Neste momento é iniciado o aquecimento do óleo. sendo indicado pelo "LED" (ligado) no painel;

Aguarde o desligamento do "LED", ficando assim indicado que o óleo está na temperatura selecionada;
Neste momento a Fritadeira pode ser utilizada.

Obs.: Sempre que a temperatura do óleo baixar aproximadamente 20°C. o termostato será acionado automaticamente, religando os queimadores.

DESLIGANDO O EQUIPAMENTO:

** Coloque o termostato na posição "O ";*
** Retorne o Botão controlador da chama piloto para a posição desligado;*
** Feche o registro geral de entrada de gás.*

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

ABASTECIMENTO DO TANQUE:

Antes do abastecimento do tanque, verifique as condições de limpeza do mesmo.

** Veja a quantidade de óleo, água e sal, de acordo com as quantidades indicadas na seçào* ***"Características Técnicas / Volume do Tanque"****;*
** Verifique se o equipamento está desligado e com o registro principal de gás na posição fechado;*
** Feche os registros de saída de óleo e água;*
** Misture o sal grosso com água em um vasilhame até dissolver e despeje no tanque:*
** Complete com água, até cobrir por completo o tubo de saída de óleo (tubo ¾", dentro do tanque), quantidade de água especificada em* ***"Características Técnicas";***

Volume do Tanque:

** Coloque 34 litros de óleo;*
** Aguarde aproximadamente 20 minutos para que a solução água-sal separe-se fisicamente do óleo;*
** Siga os procedimentos descritos em "Início do Funcionamento", para ligar a Fritadeira.*

** Veja a quantidade de óleo de acordo com o indicado na seção "****Características/Técnicas/ Volume do Tanque****"*
** Verifique se o equipamento está desligado e com o registro principal de gás na posição fechado;*
** Feche o registro de saída de óleo;*
** Coloque 34 litros de óleo;*
** Siga os procedimentos descritos em* ***"Início do Funcionamento"*** *para ligar a Fritadeira.*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Volume do Tanque

Modelo	Óleo(litros)	Água (litros)	Sal Grosso (Kg)	Registro Água	Registro Óleo
FSG-46	*34*	*12*	*1*	*1 BSP*	*¾ BSP*

Dados Técnicos

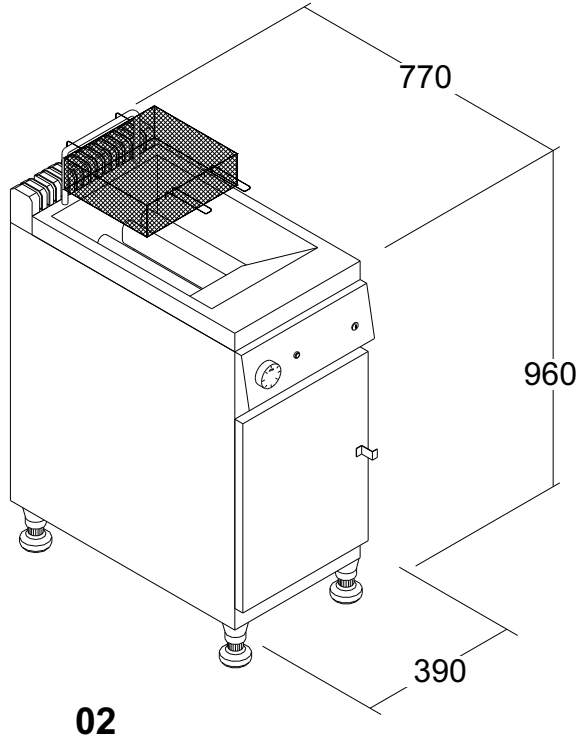
Modelo	Número de Cestos	Número Queimadores	Área Fritura (mm)	Potência (Kcal/h)	Voltagem (V)	Peso Líquido/Bruto (Kg)
FSG-46	*02*	*03*	*400X330*	*11500*	*110 ou 220*	*45*

Alimentação de Gás

Modelo	Consumo (Kg/h)	Tipo Gás	Pressão Gás (queimador)
FSG-46	*1,2 aprox.*	*GLP baixa pressão*	

Dimensões do Cesto

Altura: 120mm
Largura: 150mm
Profundidade: 380mm



Uma instalação apropriada, é essencial para a operação eficiente e sem problemas do equipamento.

POSICIONAMENTO:

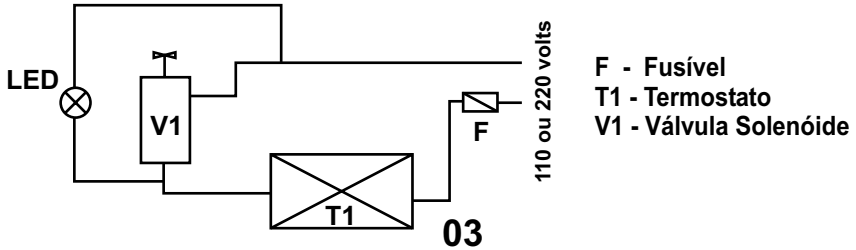
** O Fritador deve ser posicionado sob uma coifa de exaustão para eliminar do ambiente os vapores formados durante a operação.*
** Abaixo do fritador deve existir um ponto de escoamento d'água (dreno), para limpeza do tanque ou escoamento quando sistema água/óleo. Não é necessário um ponto fixado direto no Fritador.*
** Nunca encostar o fritador na parede ou outros equipamentos, principalmente o fechamento traseiro, deixar neste caso um espaço de no mínimo 20cm.*
** Verificar o perfeito nivelamento do equipamento, para evitar derramamentos de óleo.*
** Nunca transporte o equipamento quando estiver cheio de óleo.*

CIRCUITO DE GÁS:

** O fritador opera com sistema de baixa pressão e gás GLP.*
** São necessários para a instalação de gás no mínimo 1 (um) botijão P 13.*
** Antes de conectar ao sistema de alimentação de gás, verifique se está fechado o registro geral de gás, localizado abaixo do tanque de óleo, na parte frontal do Fritador.*
** Manter fechado o registro geral de gás, antes de iniciar os procedimentosde operação do fritador.*

CIRUITO ELÉTRICO:

** A alimentação elétrica é necessária para o funcionamento da válvula solenóide que controla a acendimento dos queimadores para o aquecimento do óleo.*
** Providencie uma tomada monofásica de dois pinos para a ligação do cabo elétrico.*
** A alimentação é de acordo com a especificação do equipamento: 110 ou 220 Volts.*



INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Obs.: Antes de utilizar a Fritadeira, verifique a conclusão de todos os itens de instalação. ***Nunca tente movimentar a Fritadeira quando esta estiver com óleo, o óleo quente*** *causa queimaduras graves.*

LIMPEZA DO TANQUE:

Antes da primeira utilização da fritadeira é aconselhável fazer uma limpeza do tanque e este procedimento deve ser seguido sempre que ocorrer a troca de óleo.

Para a limpeza deve ser executado uma fervura, observando as seguintes instruções:

** Verifique as instalações elétricas e de gás;*
** Feche os registros de saída de óleo e saída de água;*
** Coloque água no tanque;*
** Para colocar em funcionamento, siga os procedimentos descritos em* ***"Inicio do funcionamento"***

Funcionamento:

** Deixe a água ferver por l hora.* ***Atenção:*** *Nunca deixe a Fritadeira sozinha durante a fervura. Se a água transbordar, coloque o termostato na posição "O" para que os queimadores sejam desligados;*
** Após l hora, desligue a fritadeira, siga os procedimentos descritos em*

Desligando o Equipamento:

** Aguarde o resfriamento da água ou adicione água fria para quanto mesmo seja acelerado;*
** Abra o registro de saída d'água (l "BSP) e despeje a mesma em um recipiente 01 diretamente no dreno d'água;*
** Feche o registro e coloque água para o enxágüe.*
** Repita este procedimento até a limpeza completa do tanque, após, seque o tanque com toalha seca e limpa.*